ہدایت نامہ

بنا بر

تعلیم باورچیانِ ملکِ ہند

کہ جس کو

دو تجربہ کار میم صاحبات نے جن کو ہندوستان میں
بیس بیس ۲۰ سال سے زائد تجربہ حاصل ہے تصنیف کیا ہے

سنہ ۱۹۰۵ء

خادم التعلیم گیس برننگ فرکسن لاہور میں باہتمام
منشی محبوب عالم مالک و پروپرائٹر مطبع طبع ہوا

فہرست مضامین

ابواب کتاب ہدایت نامہ باورچیان ہند

باب اوّل

میری دانست میں تمہارے خاندان کے تمام لوگ خانساماں باورچیوں اور خدمت گاروں کا کام کرتے ہیں۔ اس لئے تم سے امید ہے۔ کہ تم بھی خانساماں کے تمام کام بخوبی جانتے ہوگے۔ اور ہر قسم کے انگریزی کھانے پکانے کے قواعد سے ضرور آگاہ ہوگے۔ ہاں شائد بعض بھید اس فن کے تمہاری نظر سے پوشیدہ ہوں۔ مگر افسوس کی بات ہے۔ اگر تم ان سے ناواقف رہنا پسند کرو اس لئے لازم ہے۔ کہ ان کے سیکھنے کی کوشش کرو۔ اور ان میں قابلیت بہم پہنچا کر اپنے ہنر میں لائق کہلاؤ۔

ہر سال نئی نئی قسم کے کھانے ایجاد ہوتے رہتے ہیں۔ اور دانا آدمی متفرق بیماریوں کے باعث انواع واقسام کے کھانے دریافت کرتے رہتے ہیں بہت سی بیماریاں معدہ سے اٹھتی ہیں۔ اور یہ تمہارا ہی کام ہے۔ کہ تم ان کو نہ اٹھنے دو یا ان کا علاج کرو۔ اس لئے ضرور ہے۔ کہ تم کھانے پکانے کے متعلق ہر ایک کام کو عمدہ طور سے کرو۔ تاکہ اس سے گھر کے لوگوں کو بہت آرام رہے کیونکہ اگر کھانا خراب ہوگا تو میم صاحبہ الگ خفا ہونگی۔ صاحب کو جلا بدہضمی ہوگی بلکہ دو دن بھر بدمزاج رہیں گے۔ اور صرف تمہارے قصور اور نالائقی کی وجہ سے گھر کا سب نظام الٹا پلٹا ہو جائیگا۔ ہندوستان کے لوگوں کا خیال اپنی قدیم رسوم کی طرف بہت ہوتا ہے۔ اور یہ لوگ یہی چاہتے ہیں۔ کہ جو کچھ اُن کے باپ دادا کرتے آئے ہیں۔ وہی کرتے جائیں۔ گو یہ سب کسی

قدر درست ہے۔ لیکن ہر صورت میں اسی کی پیروی کرنا فرض واجب نہیں۔ مثلاً تم سب لوگ آج کل دیا سلائی برتتے ہو۔ کیا تمہارے باپ داد بھی اسے برتتے تھے؟ نہیں۔ کیونکہ انھوں نے تو اسکو دیکھا بھی نہیں تھا۔ اسی طرح کیا وہ مٹی کا تیل استعمال کرتے تھے۔ کبھی نہیں۔ کیونکہ یہ تو سب ولایت میں بھی موجود نہیں تھا۔ سو سب سے پہلی بات جو تم کو سیکھنی چاہیئے یہ ہے کہ نئے طریقوں کے بارہ میں بے اعتبار نہ بنو۔ تاکہ بہت تکلیفات سے بچ سکو۔ اب فرض کیا کہ تم اپنے باپ دادا سے زیادہ عقلمند اور ہوشیار رہنا چاہتے ہو۔ تو تم کو پہلے یہ سیکھنا ضروری ہے۔ کہ تم ان سے زیادہ صاف رہنا سیکھو۔ کہ جس بات کا ان کو کبھی خیال بھی نہیں تھا۔

ڈاکٹروں نے دریافت کیا ہے۔ کہ بری قسم کے بخار میلے دودھ اور غلیظ پانی کے استعمال سے پیدا ہوتے ہیں۔ اگر تم دودھ کو باورچیخانہ کی گندی موری کے پاس جہاں سے بدبو آتی ہے رکھو یا اس گڑھے کے پانی کو جو کئی دن سے میلے کیچڑ میں موری کے پاس جہاں کہ سبزی کے چھلکے اور مرغی کی انتڑیاں وغیرہ پڑی ہوں استعمال کرو تو کیا عجب ہے۔ کہ تم اپنے صاحب یا ان کے بال بچوں (بچہ) کو جان سے مار ڈالو۔ اور یہ ایسا سمجھا جائیگا۔ کہ گویا تم نے سنکھیا لیکر ان کے کھانے میں ملا دیا ہے۔

صاحب لوگوں کا صفائی کو پسند کرنا صرف ایک خیالی شوق نہیں بلکہ اسپر تو موت اور زندگی کا سارا مدار ہے۔ اس کو کبھی نہ بھولو۔

ایک چھوٹے اور مختصر سے باورچیخانہ میں بھی ہم کو صاف رہنا کچھ مشکل بات نہیں ہے۔ اول تو اپنی میم صاحبہ سے ہر ششماہی کے بعد باورچیخانہ میں سفیدی کرا دینے کی درخواست کرو۔ اور اس موقع پر اپنے سب سامان

یعنی تمام باورچیخانہ کو صاف کرلو۔ اگر فرش کچا ہو۔ تو اپنی میم صاحبہ سے کہکر اینٹوں کا بنوالو۔ ایسا کہ اینٹ کے ساتھ اینٹ مصالحے سے خوب پیوستہ ہوئی ہوئی ہو۔ اور یہ بھی خیال رکھو کہ موری جہان تم پانی پھینکتی ہو ایسی ڈھلوان ہو۔ کہ پانی خوب باہر جاسکے۔ پھر اپنی میم صاحبہ سے مٹی کے تیل کا خالی کنستر مانگ لو۔ اس کا ڈھکنا کاٹکر اوپر ایک لکڑی یا لوہے کی تار ہاتھ سے پکڑنے کیواسطے لگوالو۔ اور ان کو گھڑوں کے عوض استعمال کیا کرو۔ خاص کر اگر تم ان کے پاس ایک ٹین کا مگ رکھ لو۔ تو اگر جلدی میں تمہیں پانی درکار ہوگا۔ تو سب کچھ کام چھوڑکر دوڑکے دونوں ہاتھوں سے گھڑا انہیں اٹھانا پڑے گا۔ وہ پانی جو کہ باورچیخانہ کے لئے درکار ہے۔ مثلاً چاۓ اور شوربا و سبزی ابالنے وغیرہ کے لئے فلٹا کے گھڑے کے پاس باہر رکھنا چاہیئے۔ بہشتی سے تاکید کردو۔ کہ اس کو بھرا رکھے۔ اور اگر وہ یہ کام پورا کرنے میں تکلیف دے تو اپنی میم صاحبہ کو اطلاع دینے میں بالکل دیر نہ کرو۔

اپنی الماری کے اندر کاغذ لگالو۔ اور ہر ایک دیگچے کے لئے دیوار میں جدا جدا میخ گاڑلو۔ اور اگر تم یہ دو باتیں اختیار کرلو یعنے یہ کہ ایک تو کبھی میلا دیگچہ نہ رکھو۔ اور دوسرا یہ کہ کبھی سونے کی تیاری نہ کرو۔ جب تک کہ ان کو لٹکایا نہیں۔ تو تمہیں معلوم ہے۔ کہ اس کا نتیجہ کیا ہوگا؟ نتیجہ یہ ہوگا کہ تم صفائی کے بارہ میں سب کچھ سیکھ چکے ہو۔ جو ہم تمہیں سکھلانا چاہتے ہیں

(۱) تو ہر صبح کو تمہارے سب دیگچے صاف موجود ہوں گے۔

(۲) تمہارے دیگچہ میں رات بھر دودھ شوربا استو وغیرہ پڑے نہیں رہا ہونگے

(۳) تم نے سب بچا ہوا کھانا مقررہ جگہ میں رکھ دیا ہوگا۔

اور اگر تم ان عادتوں کے ساتھ ایک کام اور کرو۔ کہ تمام رات

باورچیخانہ کے دروازے اور کھڑکیاں کھلی رکھو۔ تو اور کچھ سیکھنے کی حاجت نہیں رہے گی۔ کیونکہ اس سے یہ بھی ظاہر ہوگا کہ +

(۱) گوشت ڈولہ میں اپنی مقرّرہ جگہ میں رکھا ہوا ہے +

(۲) آلو اور کوئلے اور راکھ پردون میں ملی ہوئی کسی کونہ میں ڈھیری نہیں ہوئی پڑی ہیں +

(۳) کوئلے اِدھر اُدھر زمین پر بکھرے ہوئے نہیں پڑے ہیں +

(۴) تمہارا عزیز حقّہ بے موقع نہیں پڑا ہے +

(۵) تم باورچیخانہ میں نہیں سوتے ہو۔ کیونکہ اگر دروازے کھلے ہیں۔ تو تم سردی کے باعث باورچیخانہ میں سونا پسند نہیں کروگے۔ اگر چور اندر جا سکتے تو تم اپنا بیش قیمت حقّہ اِدھر اُدھر نہ ڈال دیتے۔ اور چیزون کا تو کیا ذکر۔ اگر کتّے اندر یا ہر آویں جاویں تو تم انہیں گوشت ناحق کھلوا دوگے۔ حقیقت تو یہ ہے۔ کہ بیشک تم ہمیشہ تو دروازے کھلے نہیں رکھ سکتے۔ مگر کھڑکیاں رات کو ہرگز نہیں بند کرنی چاہئیں۔ اگر تمہاری میم صاحبہ ایک چک لگا ہوا دروازہ لگوا دیوے کہ جس میں تالہ لگ سکے۔ اور ہوا بھی خوب اندر آسکے تو تمہارا باورچیخانہ ہمیشہ صاف اور شفابخش ہوگا +

اس کا صاف رکھنا تم اپنا فخر جانو۔ بس یہ تمہارا پہلا فرض ہے +

اب دوسری بات یہ ہے۔ کہ تم اپنے آپ کو صاف رکھو۔ باورچیون کو اکثر اپنے ہاتھ بہت موقعوں پر استعمال کرنے پڑتے ہیں۔ بعض چیزیں ایسی ہیں جو کہ بہ نسبت چمچہ یا کانٹا کے ہاتھ سے اچھی طرح سنور سکتی ہیں۔ پر نہ میلے ہاتھوں سے اُجلے ہاتھوں سے۔ اس لئے ایک ٹکڑہ صابن کا اور ایک تولیا اپنے استعمال کے لئے تم کو ہمیشہ پاس رکھنا ضرور ہے۔ بے موقعہ ہاتھ استعمال

نہ کرو۔ مثلاً انڈے پوڈنگ میں انگلیوں سے نہ ملاؤ۔ یہ بہت برے معلوم ہوتے ہیں۔ گرم کپڑے پہن کر کھانا نہ پکاؤ۔

گرم اور باقی ہر قسم کے مصالحجات کاغذ میں لپیٹ کر مت رکھو صرف ٹین اور بوتل وغیرہ میں ان کو رہنے دو۔ یہ بھی یاد رکھو۔ کہ اگر تمہارے پاس ہر ایک چیز کے لئے جگہ ہے۔ تو ہر ایک چیز اپنی جگہ ہی ہوگی۔ کوئلہ کسی ایسے صندوق میں رکھو۔ کہ جس میں تالہ لگ سکتا ہو۔ اور ہر صبح کو دن بھر کے خرچ کے موافق ایک دوسرے کھلے صندوق میں نکال لیا کرو۔ کیونکہ تمہارے ساتھی نوکر اکثر دیانتدار نہیں ہوتے ہیں۔ ان کے قصور کے لئے تم اپنی میم صاحبہ کے سامنے فضول خرچی کے ملزم کیوں ٹھیرتے ہو کوڑے کا انبار دروازے سے باہر نہ پھینکو۔ اور مہتر سے ہر روز باورچیخانہ میں جھاڑو دلواؤ۔ اس طرح ہر روز کا کام باقاعدگی اور تدبیر سے پورا ہونا چاہئے پہلے مہتر اور بہشتی کو بلاؤ۔ اگلے دن کی راکھ کو اٹھاؤ۔ اور چولھوں کے چبوترہ کو جھڑواؤ۔ بہشتی اپنی مشک لے اور مہتر جھاڑو لیکر فرش اور موری اور حوض کو خوب دھووے۔ بہشتی سے اور تازہ پانی منگواؤ۔ اور مہتر سے اس ٹب کو جو کوڑے کا انبار ڈالنے کو باہر رکھا ہوا ہے خالی کرواؤ۔ صرف ایک چولھا جلا کر کتیلی چڑھادو۔ اب بازار سے سودا خرید کر لانے کا خوب موقع ہے۔ اپنے ہی خیال سے اپنی میم صاحب کے سامنے گونگے بن کر نہ کھڑے رہو۔ بلکہ جو کچھ تم نے سوچ رکھا ہے۔ کہو اگر وہ لگ ٹن کہیں تو تم اچھی بات نہ کہدو۔ جب تک کہ تمہیں خوب معلوم نہ ہولے۔ کہ وہ تازہ ہونے کے سبب سے بہت سخت ہے۔ اور اس کا دو ایک دن لٹکا رہنا ضرور ہے خاص کر جب کہ سر لائن بیف کے ڈولے میں پڑی ہوئی ہے۔ اور اس

کے بگڑ جانیکا اندیشہ ہے +

سب کچھ جو تمہیں اس دن کے لیئے درکار ہے۔ مانگ لو اور اگر تم لکھنا جانتے ہو۔ تو جو کچھ حکم ہے۔ سلیٹ پر لکھ لو۔ تب کوئی غلطی نہ ہوگی +

حاضری کا بھی حکم لیلو۔ اور کل اگر کوئی بڑے اہتمام کا بڑا بھاری کھانا تیار کرنا ہو تو اس کا بھی خیال کر لو۔ تاکہ تم ہر طرح سے تیار رہو تاکہ بڑی احتیاط سے انواع و اقسام کے مختلف اور عمدہ کھانے تیار کرنے میں اپنی میم صاحبہ کی مدد کر سکو۔ جب وہ کسی پوڈنگ کے بنانے کی بڑی فکر میں ہوں۔ اور تم آکر پاس سے کہدو۔ کہ آج کے مکھن نکالے ہوئے دودھ کا جو بچ رہا تھا۔ میں نے کراشیل کسٹل بنالیا ہے۔ یا آج حاضری پر سے جو چاول بچ رہے تھے۔ اور خدمت گار کہتا ہے۔ کہ سیب خراب ہو رہا ہے اگر حکم ہو تو ان کا اچھل مرنیگ بنالوں۔ تو وہ کیسی خوش ہونگی۔ برعکس اس کے کہ ہندوستانی باورچیوں کا دستور یہ کہدینا ہے۔ کہ جو حضور کا حکم گویا کہ یہ بھی کسی کھانے کا نام ہے۔

حاضری کے بعد تمہاری روٹی کھانے کا وقت ہے۔ اور اگر حقہ پینا بھی ضروری امر ہے۔ تو اب پی لو۔ اس وقت سوائے دو کے باقی تمام چولھے بجھادو۔ ایک تو وہ کہ جس پر کیتلی ہے۔ اور جو کہ ہمیشہ تیار رہنا چاہیئے۔ اور دوسرا وہ کہ جس پر شوربہ کا دیگچہ رکھا ہوا ہے +

ٹفن سے ڈیڑھ گھنٹہ پیشتر باورچی کے اصلی کام کرنیکا وقت شروع ہوتا ہے۔ اور کھانا میز پر پہنچنے کے بعد ختم ہوتا ہے۔ ابھی سے کسی اچھے کھانے کی تجویز کر لو۔ تاکہ اپنی میم صاحبہ کو کچھ صلاح و مشورت دے سکو اور خوب یاد کر لو۔ کہ کوئی چیز باقی نہ رہ جاوے +